

WIJNDOMEIN HELSHOVEN

Hell's Angel

johanniter

Proefnotities:

- aroma van steenfruit
- toets van room en lindehoning
- hint van citrusvruchten
- mooie balans tussen zachte, fruitige aroma's en hoge aciditeit

Foodpairing:

Deze wijn kan als aperitief gecombineerd worden met een frisse salade of een licht gezouten kaas (bv. Hervekaas) met een krokant stukje stokbrood.

Productieproces:

Dankzij de zonnige en warme zomer van 2018 kon er vroeg geoogst worden waardoor de frisheid en de aciditeit van de druiven behouden bleven. De druiven worden met de hand geplukt, waarna ze onsteeld en gekneusd worden. Om de smaken en aroma's van de schillen in de wijn te kunnen verwerken, krijgen de druiven een schilmaceratie van 2 uur.

Meteen na het persen wordt de vergisting van het sap gestart. Hiervoor worden gisten gebruikt die aangepast zijn aan de druivenvariëteit en aan het gewenste type wijn. De temperatuur mag variëren tussen 15 en 22°C maar wordt constant gecontroleerd en bijgestuurd om de vergisting zo optimaal mogelijk te laten verlopen. Het vergisten van de wijn stopt automatisch wanneer de wijn volledig droog is en geen restsuiker meer heeft.

Na de grove filtratie wordt de wijn gebotteld in champagneflessen waarin de tweede vergisting gebeurt. Hiervoor gebruiken we champagnegisten zodat de hoge kwaliteit van de wijn bewaard blijft. Na vier weken van trage vergisting in de fles, blijven de flessen op hun gisten liggen. Hierdoor wordt de smaak nog complexer en voller. Na 18 maanden worden de flessen gedegorgeerd.

De naam is een knipoog naar het wijndomein en het gehucht waarin het gelegen is.

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

